

Selbstgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung

Zuerst die Füllung zubereiten:

2 Zwiebeln
3 EL Öl
500 g Kürbiswürfel
2 – 3 EL Essig
50 g Rosinen
50 – 100 g gemahlene Mandeln
Salz, Pfeffer, Galgant, etwas Griechenklee

Zwiebeln in Würfel schneiden, in Öl andünsten, gewürfeltes Kürbisfleisch zugeben, ebenso Essig und Rosinen. Bei milder Hitze zu einer Art Gelee verkochen – keinen Deckel auflegen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann. Schließlich Mandeln unterrühren, mit Gewürzen abschmecken, erkalten lassen.

für den Teig:

300 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
evtl. Wasser und Öl

Alles zu einem geschmeidigen, festen Nudelteig verarbeiten, vier Kugeln formen, zugedeckt ca. $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

Fertigstellung:

Kugel für Kugel dünn zu Rechtecken ausrollen, in Abständen von ca. 5 cm kleine walnußgroße Kugeln auf eine Teigplatte setzen. Zwischenräume mit verquirltem Ei bestreichen, die zweite Platte auflegen, Zwischenräume aufeinander drücken – möglichst keine Luft einschließen. Ravioli ausradeln, ca. 1 Stunde antrocknen lassen, in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten kochen, herausnehmen, mit kaltem Wasser überbrausen. 60 g Butter in einer Pfanne zerlassen, ca. 60 Salbeiblätter – evtl. kleingeschnitten – und Ravioli zugeben. Die Blätter knusprig bräunen während die Ravioli heiß werden. – *Guten Appetit!*